PASQUA VEG, L'ON. BRAMBILLA E LO CHEF LEEMANN PRESENTANO LE RICETTE "CRUELTY FREE"

"Gli animali non sono ingredienti ma esseri senzienti che come noi condividono il diritto alla vita". Per diffondere questo messaggio, in occasione delle festività pasquali, l'on. Michela Vittoria Brambilla, presidente della Lega Italiana per la Difesa degli Animali e dell'Ambiente, ha presentato oggi a Milano le video-lezioni di "alta cucina naturale" offerte dallo chef stellato Pietro Leemann: le ricette per due piatti vegani "facili e saporiti", totalmente "cruelty free", sono disponibili al link www.leidaa.info o sul canale [YouTube Leidaa](https://www.youtube.com/channel/UCLeidaa).

"Quando Leonardo da Vinci scriveva "verrà un giorno in cui l'uccisione di un animale sarà considerata come l'uccisione di un uomo" - ricorda l'ex ministro del Turismo - non poteva certo immaginare che cinque secoli dopo l'industria alimentare avrebbe letteralmente "macinato" miliardi di vite per produrre cibo, negando a queste povere creature il rispetto di ogni diritto. A Pasqua, festa della Resurrezione e della vita, il tutto assume una dimensione ancora più crudele: quella, appunto, della strage di piccoli fatti nascere solo per essere allontanati dalle madri e poi - magari dopo interminabili viaggi sulle strade - per essere uccisi e finire nel piatto". La mattanza pasquale riguarda animali di 30-40 giorni, nati dopo cinque mesi di gravidanza delle madri, la cui fecondazione è regolata in maniera tale da poter portare i piccoli al macello quando pesano 8-12 chili.

"Si tratta - sottolinea la parlamentare - di "una vera e propria "strage degli innocenti", che non ha alcun fondamento nella tradizione cristiana e semmai ha radici nel Vecchio Testamento". Nelle comunità cristiane più antiche, infatti, l'agnello era rappresentato sulle spalle del pastore e simboleggiava l'anima salvata da Cristo. Pur non imponendo l'obbligo dell'alimentazione vegetariana, la dottrina cattolica distingue tra il mangiar carne per necessità e il soddisfacimento degli interessi dell'industria alimentare.

"Per fortuna - continua l'on. Brambilla - almeno in Italia, l'usanza è sempre meno seguita - nell'ultimo quinquennio (2010-2014) si è passati da 4.834.473 a 2.129.064 tra agnelli e capretti macellati ogni anno (dati Istat) ed è sempre più diffuso un modo di sentire diverso nei confronti degli animali e in particolare di quelli sacrificati in tenera età solo per esigenze di mercato (maialini, conigli, pulcini maschi). Tuttavia, soprattutto quando si avvicinano le festività, la tv propone, praticamente a reti unificate, il sinistro spettacolo di massaie che, sotto gli obiettivi delle telecamere e sotto gli sguardi compiaciuti dei conduttori televisivi, trinciano, aprono, tagliano, disossano come se niente fosse".

Le video-lezioni di Leemann faranno, per quanto possibile, da contraltare: "Vogliamo mostrare che si può arrivare al sapore senza infliggere dolore e senza sacrificare altri esseri senzienti. Non a caso il primo piatto si chiama "Riso della pace", con una mantecatura tutta vegetale per soddisfare anche i palati più esigenti. Il secondo è invece un perfetto sostituto Veg della tradizionale "torta pasqualina" realizzata con le uova".

A poche settimane dall'apertura dell'Expo, l'on. Brambilla torna a chiedere che il tema "Nutrire il mondo" sia declinato anche in chiave vegana e vegetariana. "Intanto - conclude - la scelta veg garantisce non solo una "buona" Pasqua, ma una Pasqua "buona" in tutti i sensi: per gli animali, per l'ambiente, per la nostra salute".

Per scaricare la video-ricetta del "Riso della Pace" *senza grafiche* cliccare qui:

<https://www.dropbox.com/s/hfa9z2weahw9b7r/RicettaTG.mov.zip?dl=0>

Per scaricare la video-ricetta del "Riso della Pace" *con grafiche* cliccare qui:

<https://www.dropbox.com/s/22dm9m0sf2au85d/Ricetta1.mov.zip?dl=0>

Per scaricare la video-ricetta del "Tortino Pasqua e Pasquetta" *con grafiche* cliccare qui:

<https://www.dropbox.com/s/8cafwdx6p3y6a3h/Ricetta2.mov.zip?dl=0>